



## LES CELLIERS ASSOCIÉS

### 1<sup>ER</sup> GROUPEMENT DE PRODUCTEURS DE POMMES À CIDRE CERTIFIÉ HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE (HVE) NIVEAU 3

« Sélectionner les meilleures variétés de pommes pour créer l'originalité,  
rester fidèle à la tradition, tout en sachant la renouveler, faire coopérer les hommes avec la nature ».

Tel est le socle de l'engagement de longue date de la coopérative Les Celliers Associés, en faveur d'une démarche qualité totale, de la culture de ses pommes à l'embouteillage et l'expédition de ses cidres Maison Val de Rance, reflets de la qualité cidrière bretonne

Créée en 1953, à l'initiative de 12 producteurs de pommes de la vallée de la Rance, la coopérative Les Celliers Associés réunit aujourd'hui, de façon collégiale, 201 producteurs en Bretagne.

Unis par le partage de leurs moyens de production et de commercialisation, tous sont portés par un projet commun : **proposer sous la marque Val de Rance des cidres authentiques, inscrits dans un modèle d'agriculture raisonnée, naturellement bons pour l'homme et son environnement.**

## LES CELLIERS ASSOCIÉS

### 1<sup>ER</sup> GROUPEMENT DE PRODUCTEURS HVE NIVEAU 3 DEPUIS JUILLET 2020



En juillet 2020, la coopérative Les Celliers Associés est devenue le 1<sup>er</sup> groupement de producteurs certifié Haute Valeur Environnementale de niveau 3 dans la filière cidricole française.

Niveau 3 de la certification environnementale, la HVE relève d'une démarche volontaire des producteurs, qui, pour être certifiés, s'engagent à des obligations de résultats mesurées par des indicateurs de performances environnementales en matière de :

- Protection de la biodiversité,
- Stratégie phytosanitaire optimisée,
- Gestion raisonnée de la fertilisation,
- Gestion raisonnée des ressources en eau.

Délivrée par un organisme certificateur agréé par le Ministère chargé de l'Agriculture, la certification HVE dote la coopérative Les Celliers Associés d'un référentiel commun, participant à rendre plus lisible les engagements des producteurs envers les consommateurs : **l'estampille HVE, qui sera apposée sur les bouteilles de la gamme Cidre de Bretagne, garantit que les pommes à cidre sont issues d'exploitations agricoles engagées dans le niveau le plus élevé de la certification environnementale.**

## DES POMMES A CIDRE CERTIFIEES AGRI CONFIANCE®



Les Celliers Associés bénéficient depuis 2002 de la certification Agri Confiance®, une preuve de l'engagement et des valeurs de la coopérative et de ses producteurs, en faveur d'une démarche plus respectueuse de l'environnement :

1. **L'engagement qualité** : une origine France garantie et une traçabilité totale envers les consommateurs pour plus de transparence et de sécurité alimentaire.
2. **L'engagement social** : une plus juste rémunération des producteurs et une préservation des emplois locaux, pour une meilleure croissance de l'économie du territoire.
3. **L'engagement environnemental** : une meilleure optimisation des ressources en eau et des intrants en faveur de la préservation des sols, avec mise en place de techniques agroécologiques telles que la plantation de haies, le désherbage par des moutons, l'introduction de nids d'oiseaux insectivores et le recours à des techniques de tailles spécifiques, visant à prévenir des risques de maladies, et donc à réduire l'usage de pesticides.

## DE L'AGRICULTURE RAISONNEE A L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



La coopérative est impliquée aux côtés de ses producteurs dans une dynamique commune d'amélioration continue, régie par un cahier des charges s'attachant en termes de transparence, de traçabilité et de sécurité alimentaire, à conduire la production de pommes à cidre d'un modèle agricole raisonné à un modèle conforme aux exigences qualité de la coopérative en matière d'Agriculture Biologique.

### OBJECTIF 2022 : 1/4 DES VERGERS CONVERTIS EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Engagés en faveur de l'environnement et de la sécurité alimentaire, Les Celliers Associés mettent tout en œuvre pour prodiguer conseils et assistance aux producteurs, afin de produire des fruits conformes aux normes de l'agriculture raisonnée, avec l'ambition à 2022 d'atteindre à minima 40% de vergers convertis en BIO.

#### Répartition 2020 des volumes de pommes des adhérents de la coopérative :

46% répondent au cahier des charges Haute Valeur Environnementale (HVE)

19% sont en conversion BIO

10% sont BIO

7% sont sans résidus de pesticides

La production en Agriculture Biologique de la Maison Val de Rance, comme sa gamme Cidre de Bretagne Bio, labellisée Indication Géographique Protégée (IGP), est attestée par le Bureau Veritas Certification. Principalement situés en Bretagne, les producteurs bio rattachés à la coopérative respectent tous le principe de circuit court, en étant situés à moins de 30 minutes de la cidrerie.

## L'EXIGENCE DE LA QUALITE REPOSANT SUR UN TRIPLE ENGAGEMENT

### 1. EN FAVEUR DE LA PRESERVATION DE L'ENVIRONNEMENT

Le cahier des charges de la Maison Val de Rance implique de s'engager à respecter l'environnement et ses ressources, à toutes les étapes de fabrication des cidres :

- Une culture raisonnée des vergers de pommes à cidre
- Un accompagnement technique pour la conversion des vergers en Bio
- Une unité de production économe en eau et en énergie
- Un retraitement des eaux usées grâce à une station d'épuration créée en 1997

## 2. EN FAVEUR DE LA PRESERVATION DES RICHESSES DU TERROIR BRETON

Depuis 2019, la coopérative s'engage à la revalorisation de variétés de pommes anciennes. De cet engagement en faveur de la préservation du patrimoine et de la biodiversité du terroir breton est née Perle de Cidre : une gamme créée par le Maître de Chai Val de Rance pour revaloriser les vergers de pommes traditionnelles Guillevic, autrefois appelées « Champagne du cidre », menacés par leurs rendements 30% inférieurs à la moyenne, avant le travail de valorisation par la coopérative.

Fière de la tradition cidrière bretonne, la coopérative Les Celliers Associés a également à cœur de proposer des cidres IGP, uniquement réalisés avec des variétés anciennes antérieures à 1945, un engagement fort des producteurs de la coopérative afin de préserver la biodiversité et le patrimoine cidricole breton.

## 3. EN FAVEUR DES CONSOMMATEURS

Alliant tradition et modernité, la coopérative a pour objectif de répondre du mieux possible aux attentes de ses clients et consommateurs. Une exigence d'adaptabilité et de réactivité incitant depuis toujours Les Celliers Associés à innover, en créant de nouveaux produits, grâce à la capacité de toutes ses équipes et au talent d'Alain Lepage, son Maître de chai.



## DE MULTIPLES RECOMPENSES

### SIGNIFICATIVE DU SAVOIR-CIDRE DE LA MAISON VAL DE RANCE

En tant que coopérative cidrière reconnue, Les Celliers Associés s'attachent à promouvoir le cidre et à développer sa consommation (avec modération bien entendu) auprès du plus grand nombre.

A travers la Maison Val de Rance, la coopérative exprime le meilleur de son savoir-cidre, en offrant aux consommateurs un grand choix de cidres de qualité, adaptés à tous les goûts et à tous les instants de consommation. Un savoir-faire récompensé chaque année au Concours Général Agricole Paris avec déjà 22 médailles, dont 8 en or, obtenues de 2014 à 2020. Une excellence également saluée par les professionnels des vins et spiritueux, à l'image de *Sommeliers International*, présentant les gammes Perle de Cidre Brut et Fruité ainsi que le cidre rosé Envies De dans son guide Dégustation Prestige 2020/21.

#### A propos de Val de Rance :

Val de Rance est une marque de la coopérative cidricole « Les Celliers Associés » - 2nd intervenant sur le marché du cidre en France. Installée dans les Côtes d'Armor, dans la petite commune de Pleudihen-sur-Rance, la Coopérative transforme depuis 1953 les pommes à cidre de producteurs en cidre et jus de pomme, dont une partie est commercialisée depuis plus de 60 ans sous la marque Val de Rance. Avec 401 producteurs œuvrant chaque jour avec passion et amour de la terre à l'élaboration de cidres authentiques et naturellement fruités, la marque Val de Rance repose sur un savoir-faire issu de la tradition et de l'innovation, dans une démarche de qualité totale et de transmission du patrimoine breton. Servie sur la plupart des tables de crêperies, la marque est distribuée sous différentes gammes en grande distribution, restauration et boulangeries-pâtisseries. Plus d'informations : [www.valderance.com](http://www.valderance.com)

Mélissa Ouakrat - [mouakrat@gs-com.fr](mailto:mouakrat@gs-com.fr)  
LD. 01 72 00 24 43

Laura Gayoux - [lgayoux@gs-com.fr](mailto:lgayoux@gs-com.fr)  
LD. 01 72 00 24 47